

Pizzeriaet, Surdejspizzeria La Casa Di Antonio, ligger i Frederiksgade, slår sig op på, at de bager napolitanske pizzaer. Det er dejen og Scugnizzo Napoletano ovnen, der er omdrejningspunktet. Bijan Dizaj, der tidligere har lavet pizzaer til beboerne i Skåde, er manden bag de ganske velsmagende pizzaer.

Maden

Menukortet viser 14 forskellige pizzaer samt en dessertpizza med Nutella. Der er god variation. Bunden skiller sig ud hos Surdejspizzeria La Casa Di Antonio. Det er en surdej, der har hævet i op til 72 timer. Det er en lang proces, og det tager op til 6 timer, fra de starter med at lave surdejen, til pizzabollerne er klar til at hæve.

Ovnen, der er en Scugnizzo Napoletano, sætter sit præg på pizzaerne. Pizzaen bages her på 90 sekunder plus/minus 10 sekunder. Det er præcision.

Pizzaerne har fint med fyld, og der er smag i fyldet. Men pizzabundens smag skinner også igennem. Her er de kendte pizzaer som Margherita, Bresaola og Salame, men også Carne Di Manzo med hakket oksekød, løg, fennikel, fennikelfrø og olivenolie, Pomodoro med sauterede tomater, hvidløg, parmesan, basilikum og olivenolie, der kan laves vegansk eller Acciughe E Capperi med ansjoser, oliven, kapers, sauterede løg, frisk timian og olivenolie.

Drikkevarer

Udvalget er til at overskue. Her er italienske øl og lidt forskelligt vin at vælge mellem, ligesom der er sodavand og vand. La Casa Di Antonio er nogle af de få i Aarhus som har italiensk øl på fad – og så til sympatiske priser. Vinen er italiensk og deres huset vin er ganske udmærket.

Stemningen

Her finder du en meget jordnær stemning. Ingen stress og jag. Baren står først for, og bagerst i restauranten står pizzabagerne og svinger dejen i det åbne køkken foran ovnen. Der er cirka 40 siddepladser indenfor og en del udenfor når vejret er godt. På væggene ses billeder af Surdejspizzeriaets egen produktion af pizzaer.

Prisniveau

Pizzaerne ligger i den billige ende af skalaen, hvor alle kan være med. Priser går fra 99 kr. og op efter.